

Prioritetsmodulen - primärproduktion

Här ger Livsmedelsverket vägledning om hur kraven i lagstiftningen kan uppnås. Vägledningen är inte bindande och utesluter inte andra sätt att uppfylla kraven.

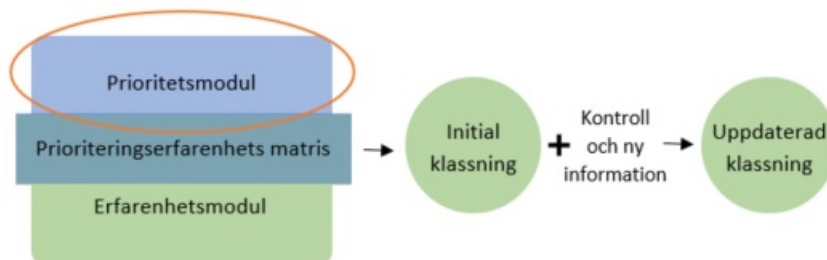
Prioritetsmodulen är ett hjälpmedel för att prioritera kontrollen så att den gör störst nytta. Modulen används för rangordning av branscher i primärproduktionen. Den är också en central del i den nationella kontrollplaneringen av livsmedels- och foderkontrollen i primärproduktionen.

Prioritetsmodulen - primärproduktion

Prioritetsmodulen bygger på riskvärderingar och bedömningar av riskreducerande åtgärder i primärproduktionen och hur effektiva de är. Kontrollen prioriteras till de branscher som har höga risker och där de riskreducerande åtgärderna har störst effekt. Modulen kallas för prioritetsmodul istället för riskmodul.

Modellen för prioritetsmodulen utgår från ett folkhälsoperspektiv men också ett djurhälsoperspektiv genom att bedömningar har gjorts av ett foders eventuella negativa eller skadliga inverkan på livsmedelskedjan via de djur som får fodret. Modellen och kriterierna för bedömning har utvecklats och därefter vidareutvecklats av Livsmedelsverket, Jordbruksverket och SVA gemensamt.

På den här sidan beskrivs hur prioritetsmodulen fungerar.



Modell för klassning av företag inom primärproduktionen.

Branscherna i primärproduktionen

Primärproduktionen är indelad i cirka 30 branscher. Exempel på branscher är odling och skörd av spannmål för livsmedelsändamål och för foderändamål, uppfödning och utfodring av livsmedelsproducerande djur, fisk- och kräftodlingar, biodling, jakt och fiske. Målsättningen med branschindelningen är att varje bransch ska omfatta en ur farosynpunkt relativt enhetlig produktionsgren.

Branschindelningen överensstämmer även till stora delar med indelning i Jordbruksverkets statistikrapporter, som finns på Jordbruksverkets webbplats.

Branscherna i primärproduktionen

Djurhållning, inklusive utfodring av djuren:

- Fjäderfä och struts (inkl. anka, gås, kalkon, vaktlar)
- Får och get
- Gris
- Hägnat vilt
- Häst
- Kanin
- Nötkreatur
- Ren

Animalisk livsmedelsproduktion, inklusive utfodring av djuren

- Fisk- och kräftdjur, odlade (för livsmedels- och foderändamål)

- Honung
- Insekter (för livsmedels- och foderändamål)
- Mjök, inkl. direktförsäljning av opastöriserad mjök (alla djurslag)
- Tvåskaliga blötdjur (musslor , ostron med flera)
- Ägg

Jakt och fiske

- Fisk- och kräftdjur, vildfångade
- Frilevande vilt

Vegetabilisk livsmedelsproduktion och foderproduktion

- Bladgrönsaker, odling på friland (sallat, spenat med mer)
- Bladgrönsaker, växthusodling (sallat, kryddväxter med mera)
- Baljväxter
- Bär- och vinodling på friland
- Groddar och frön för groddning
- Fukt, odling på friland
- Grovfoder
- Köksväxter, odling på friland (morötter, gurka, matlök, rödbetor, broccoli, sparris med mera, ej bladgrönsaker)
- Odlad svamp
- Oljeväxter
- Potatis (exklusive stärkelsepotatis)
- Sockerbetor
- Spannmål
- Trädgårdsväxter, växthusodling (tomat, gurka, bär, fukt)
- Vilda bär och svampar

Jordbruksverkets statistikrapporter - Jordbruksverkets webbplats

Primärproduktion och därmed sammanhängande verksamhet

Begreppen primärproduktion och primärprodukter är definierade i livsmedels- och foderlagstiftningen genom förordning (EG) nr 852/2004 och förordning (EG) nr 183/2005.

Med primärproduktion menas odling och skörd av vegetabilier, mjökproduktion, äggproduktion och uppfödning och utfodring av livsmedelsproducerande djur. Jakt, fiske och insamling av vilda produkter, som bär och svamp, musslor och kräftor omfattas också.

Begreppet primärproduktion omfattar även transport, lagring och hantering av primärprodukter på produktionsplatsen. Transport av levande djur och transport av primärprodukter av vegetabiliskt ursprung, fiskeriprodukter och frilevande vilt från produktionsplatsen till en livsmedelsanläggning omfattas också, förutsatt att produktens natur inte väsentligen har ändrats.

Sköljning, ansning och paketering av fukt och grönsaker räknas också till primärproduktionsledet om verksamheten sker på primärproduktionsanläggningen. Detta innebär att till exempel uppsamlingscentraler för nedlagt frilevande vilt, lagringsplattor för spannmål och enklare fukt- och grönsakspackerier omfattas av primärproduktion och därmed sammanhängande verksamhet, även om de inte ingår i branschindelningen eller i riskvärdering av branscherna.

Uppfödning av insekter för livsmedels- eller foderändamål är primärproduktion och uppfödarna ska följa samma regler som övriga livsmedels- och foderföretagare i primärproduktionen.

Mer information om primärproduktionen och gränsdragning mellan livsmedelsföretag i primärproduktion och senare led finns på följande sida.

Gränsen mellan primärproduktion och senare led

Riskvärdering och rangordning av branscher

Prioritetsmodulen rangordnar branscher efter branschpoäng och branschen storleksklass (total

produktionsvolym).

Branschpoängen erhålls från:

- inneboende risk (bedömning av förekomst och allvarlighet av identifierade betydelsefulla faror),
- i vilken utsträckning åtgärder i primärproduktionen kan bidra till att minska riskerna (riskreducerande åtgärder),
- hur kritiskt, eller betydelsefullt, det är att åtgärder görs i primärproduktionen, i förhållande till åtgärder som görs i andra led i livsmedelskedjan (förebyggande åtgärder).

Vid den branschvisa riskvärderingen har hänsyn i första hand tagits till mikrobiologiska och kemiska faror och ett antal underliggande farogrupper. Förutom radioaktivitet är fysiska faror inte inkluderade. Riskvärderingen omfattar inte risken för bristande redlighet eller bedrägligt förfarande. Sådana risker beaktas vid den årliga omvärldsbevakningen och riskuppdateringen som görs inom ramen för den nationella kontrollplaneringen.

Farogrupper och underliggande farogrupper:

- mikrobiologiska risker (bakterier, parasiter och virus)
- kemiska risker (bekämpningsmedel – växtskyddsmedel och biocider; föroreningar – t ex dioxiner, PCB, kadmium; läkemedel - veterinärmedicinska preparat och fodertillsatser)
- fysiska risker (radioaktivitet)

För varje bransch har därefter ett antal **betydelsefulla, faror** identifierats. Dessa hittar du i tabellerna nedan.

Djurhållning, inklusive utfodring av djuren

| Bransch | Betydelsefull fara | Kommentar om riskreducerande åtgärd |
|--|--------------------|---|
| Fjäderfä och struts (inklusive anka, gås, kalkon, vaktlar) | Bakterier | Campylobacter De åtgärder som vidtas för att minska prevalensen i kycklingflockar har stor betydelse för livsmedelssäkerheten. Bra kökshygien minskar risken i efterföljande led. Salmonella Åtgärder i kontrollprogrammet har stor betydelse för att bibehålla den mycket låga förekomsten. |
| Fjäderfä och struts (inklusive anka, gås, kalkon, vaktlar) | Läkemedelsrester | Rätt användning av godkända veterinärmedicinska preparat, där karenstiden hålls, ger stor riskreducerande effekt. |
| Får och get | Bakterier | Rena djur till slakt är en viktig åtgärd för att minska risken för VTEC/STEC på köttet. Hygienisk slakt och bra kökshygien minskar risken i efterföljande led. |
| Får och get | Läkemedelsrester | Rätt användning av godkända veterinärmedicinska preparat, där karenstiden hålls, ger stor riskreducerande effekt. |
| Gris | Parasiter | Toxoplasma är en allvarlig fara som förekommer hos grisar. Skadedjursbekämpning minskar risken för att grisarna ska få i sig parasiten. Om köttet tillagas på rätt sätt dör parasiten, men risk finns om köttet inte genomstecks. |
| Gris | Bakterier | Salmonella. Åtgärder i det frivilliga salmonella kontrollprogrammet / smittsäkrad besättning har stor betydelse för att bibehålla den låga förekomsten. |

| Bransch | Betydelsefull fara | Kommentar om riskreducerande åtgärd |
|--------------------|---------------------------|---|
| Gris | Mykotoxiner | Dagsaktuellt underlag är bristfälligt men pekar på att ochratoxin kan vara ett problem. Detta stöds av äldre data. Förekomst av mykotoxiner påverkas mycket lite av åtgärder i senare led. |
| Gris | Läkemedelsrester | Rätt användning av godkända veterinärmedicinska preparat, där karenstiden hålls, ger stor riskreducerande effekt. |
| Hägnat vilt | Läkemedelsrester | Rätt användning av godkända veterinärmedicinska preparat, där karenstiden hålls, ger stor riskreducerande effekt. |
| Häst | Läkemedelsrester | Rätt användning av godkända veterinärmedicinska preparat, där karenstiden hålls, ger stor riskreducerande effekt. |
| Kanin | Läkemedelsrester | Rätt användning av godkända veterinärmedicinska preparat, där karenstiden hålls, ger stor riskreducerande effekt. |
| Nötkreatur | Bakterier | Rena djur till slakt är en viktig åtgärd för att minska risken för VTEC/STEC på köttet. Hygienisk slakt och bra kökshygien minskar risken i efterföljande led. Åtgärder i kontrollprogrammet smittsäkrad besättning har betydelse för att minska spridningen av zoonoser. |
| Nötkreatur | Läkemedelsrester | Rätt användning av godkända veterinärmedicinska preparat, där karenstiden hålls, ger stor riskreducerande effekt. |
| Ren | Läkemedelsrester | Rätt användning av godkända veterinärmedicinska preparat, där karenstiden hålls, ger stor riskreducerande effekt. |

Animalisk livsmedelsproduktion, inklusive utfodring av djuren

| Bransch | Betydelsefull fara | Kommentar om riskreducerande åtgärd |
|---|---------------------------|---|
| Fisk- och kräftdjur odlade (för livsmedels- och foderändamål) | Läkemedelsrester | Rätt användning av godkända veterinärmedicinska preparat, där karenstiden hålls, ger stor riskreducerande effekt. |

| Bransch | Betydelsefull fara | Kommentar om riskreducerande åtgärd |
|--|---|--|
| Honung | Föroreningar | Bly. Utbyte av utrustning med material innehållande bly, som kommer i kontakt med honungen, ger stor riskreducerande effekt. |
| Honung | Läkemedelsrester | Rätt användning av godkända veterinärmedicinska preparat, där karenstiden hålls, ger stor riskreducerande effekt. |
| Insekter (för livsmedels- och foderändamål) | Läkemedels- eller bekämpningsmedelsrester | Använda godkända substrat som föda och rätt användning av godkända antimikrobiella preparat, där karenstiden hålls, ger stor riskreducerande effekt. |
| Mjök, inklusive direktförsäljning av opastöriserad mjök (alla djurslag) | Bakterier | God hygien vid mjölkning minskar risken för VTEC/STEC och andra bakterier i mjölken. Pastörisering är en mycket effektiv åtgärd som minskar risken i efterföljande led. Åtgärder i kontrollprogrammet smittsäkrad besättning har betydelse för att minska spridningen av zoonoser. |

| Bransch | Betydelsefull fara | Kommentar om riskreducerande åtgärd |
|--|---------------------------|---|
| Mjök, inklusive direktförsäljning av opastöriserad mjök (alla djurslag) | Läkemedelsrester | Rätt användning av godkända veterinärmedicinska preparat, där karenstiden hålls, ger stor riskreducerande effekt. |
| Tvåskaliga blötdjur (musslor, ostron med flera) | Virus/bakterier | Vidtagande av korrekta åtgärder baserat på resultaten från Livsmedelsverkets övervakningsprogram minskar risken för matförgiftningar. |
| Tvåskaliga blötdjur (musslor, ostron med flera) | Alggifter | Vidtagande av korrekta åtgärder baserat på resultaten från Livsmedelsverkets övervakningsprogram minskar risken för matförgiftningar. |
| Ägg | Bakterier | Salmonella. Åtgärder i kontrollprogrammet har stor betydelse för att bibehålla den mycket låga förekomsten. |
| Ägg | Läkemedelsrester | Rätt användning av godkända veterinärmedicinska preparat, där karenstiden hålls, ger stor riskreducerande effekt. |

Jakt och fiske

| Bransch | Betydelsefull fara | Kommentar om riskreducerande åtgärd |
|---|--------------------|--|
| Fisk- och kräftdjur, vildfångade | Parasiter | Anisakislarver påvisas ofta i bukhålan hos havsfisk som sill, makrill och torsk. Bukorganen bör tas ur snart efter fångst för att förhindra att larverna invaderar fiskköttet. |
| Frilevande vilt | Bakterier | Snabb och hygienisk passning minskar risken för bakterier på köttet. Bra hygien i den fortsatta slakten och bra kökshygien minskar risken i efterföljande led. |
| Frilevande vilt | Radioaktivitet | Cesium. Producenten kan reducera risken genom att ha egenkontroll av cesiumnivån i viltet i områden som är drabbade av cesiumnedfall. |

Vegetabilisk livsmedels- och foderproduktion

| Bransch | Betydelsefull fara per bransch | Kommentar om riskreducerande åtgärd |
|---|--------------------------------|---|
| Baljväxter | Mykotoxiner | Ochratoxin A (OTA). Både äldre svenska data och utländska kartläggningar tyder på att OTA är en potentiell fara i baljväxter då torkning varit för långsam eller otillräcklig. Senare undersökningar, som är få, tyder dock på att hanteringen i de flesta fall är god. |
| Baljväxter | Bekämpningsmedel | Producenten kan genom att följa GAPen (Good Agriculture Practice) för respektive bekämpningsmedel reducera riskerna för överskridande av gränsvärden i produkterna. Används inte bekämpningsmedel blir inga resthalter överhuvudtaget kvar i produkten. |
| Bladgrönsaker, friland (sallat, spenat, med mera) | Föroreningar | Producenten kan genom att följa branschorganisationernas rekommendationer avseende gödsel, ljusintensitet, planttäthet, sort, bevattning med mera minska halterna av nitrat/nitrit och eventuella överskridande av gränsvärden i produkten. Se Tabell 6 Övriga främmande ämnen i bilaga I till förordning (EU) 2023/915. |
| Bladgrönsaker, friland (sallat, spenat, med mera) | Bakterier/virus | Utbrott med svenskproducerade grönsaker är ovanliga, men det är viktigt att ingen kontamination med till exempel VTEC/STEC sker i primärproduktionen eftersom möjligheterna att minska riskerna i senare led är små. |
| Bladgrönsaker, friland (sallat, spenat, med mera) | Bekämpningsmedelsrester | Producenten kan genom att följa GAPen för respektive bekämpningsmedel reducera riskerna för överskridande av gränsvärden i produkterna. Används inte bekämpningsmedel blir inga resthalter överhuvudtaget kvar i produkten. |
| Bär, friland (jordgubbar, hallon, vinbär med mera, samt vindruvor) | Bekämpningsmedelsrester | Producenten kan genom att följa GAPen för respektive bekämpningsmedel reducera riskerna för överskridande av gränsvärden i produkterna. Används inte bekämpningsmedel blir inga resthalter överhuvudtaget kvar i produkten. |

| Bransch | Betydelsefull fara per bransch | Kommentar om riskreducerande åtgärd |
|--|---------------------------------------|--|
| Bär, friland (jordgubbar, hallon, vinbär med mera, samt vindruvor) | Virus | Norovirus. Utbrott med svenskproducerade bär är ovanliga, men det är viktigt att ingen kontamination sker i primärproduktionen eftersom möjligheterna att minska riskerna i senare led är små. |
| Frukt, friland | Bekämpningsmedelsrester | Producenten kan genom att följa GAPen för respektive bekämpningsmedel reducera riskerna för överskridande av gränsvärden i produkterna. Används inte bekämpningsmedel blir inga resthalter överhuvudtaget kvar i produkten. |
| Groddar | Bakterier | Främst hälsofarorna är salmonella och STEC. Pastörisering eller kemisk dekontaminering är effektiva riskreducerande åtgärder samt att använda vatten av dricksvattenkvalitet vid groddning av fröna. |
| Köksväxter friland, ej bladgrönsaker (morötter, gurka, matlök, rödbetor, broccoli, sparris med mera, ej bladgrönsaker) | Bekämpningsmedelsrester | Producenten kan genom att följa GAPen för respektive bekämpningsmedel reducera riskerna för överskridande av gränsvärden i produkterna. Används inte bekämpningsmedel blir inga resthalter överhuvudtaget kvar i produkten. |
| Potatis (exklusive stärkelsepotatis) | Bekämpningsmedelsrester | Producenten kan genom att följa GAPen för respektive bekämpningsmedel reducera riskerna för överskridande av gränsvärden i produkterna. Används inte bekämpningsmedel blir inga resthalter överhuvudtaget kvar i produkten. |
| Potatis (exklusive stärkelsepotatis) | Bekämpningsmedelsrester | Producenten kan genom att följa GAPen för respektive bekämpningsmedel reducera riskerna för överskridande av gränsvärden i produkterna. Används inte bekämpningsmedel blir inga resthalter överhuvudtaget kvar i produkten. |
| Spannmål | Mykotoxiner | Ochratoxin A (OTA). Det finns idag goda kunskaper kring hur man undviker OTA-bildning i spannmål. Störst risk för OTA är i de områden där torkningskapaciteten är undermålig i förhållande till skördeförhållanden (skördevattenhalter/nederbörd). |
| Spannmål | Bekämpningsmedelsrester | Producenten kan genom att följa GAPen för respektive bekämpningsmedel reducera riskerna för överskridande av gränsvärden i produkterna. Används inte bekämpningsmedel blir inga resthalter överhuvudtaget kvar i produkten. |

| Bransch | Betydelsefull fara per bransch | Kommentar om riskreducerande åtgärd |
|--|---------------------------------------|---|
| Trädgårdsväxter växthus (tomat, gurka, bär, frukt, bladgrönsaker) | Bekämpningsmedelsrester | Producenten kan genom att följa GAPen för respektive bekämpningsmedel reducera riskerna för överskridande av gränsvärden i produkterna. Används inte bekämpningsmedel blir inga resthalter överhuvudtaget kvar i produkten. |
| Trädgårdsväxter växthus (tomat, gurka, bär, frukt, bladgrönsaker) | Föroreningar | Producenten kan genom att följa branschorganisationernas rekommendationer avseende gödsel, ljusintensitet, planttäthet, sort, bevattning med mera minska halterna av nitrat/nitrit och eventuella överskridande av gränsvärden i produkten. Se Tabell 6 Övriga främmande ämnen i bilaga I till förordning (EU) 2023/915. |
| Vilda bär och svampar | Växtgifter | Giftiga svampar. God utbildning av svamplockare, som säljer svamp till uppköpare, ger en stor riskreducerande effekt. Svampuppköpare med god svampkunskap kan sortera bort misstänkt svamp. |

Genom att bedöma "inneboende risk" och effekten av riskreducerande åtgärder inom varje bransch, enligt valda kriterier, samt ta hänsyn till effekten av riskreducerande åtgärder i senare produktionsled får varje bransch en branschpoäng. Med de kriterier som har satts upp rangordnas betydelsen av olika branschers bidrag till livsmedels- och fodersäkerheten. Ju större effekten av åtgärderna i primärproduktionen är, desto högre poäng får branschen.

Hänsyn har även tagits till den totala produktionsvolymen i Sverige inom varje bransch. Vid värdering av riskerna i förhållande till branschens storlek, det vill säga den totala produktionsvolymen, har en bedömning gjorts att en bransch med stor produktionsvolym generellt sett utgör en större risk ur folkhälsoperspektiv än en bransch med liten produktionsvolym.

Går något fel inom en stor bransch innebär det att fler konsumenter kan drabbas negativt än om något allvarligt inträffar inom en liten bransch, det vill säga effekten av de negativa konsekvenserna blir större vid bristande livsmedelssäkerhet eller fodersäkerhet om branschen som helhet har en stor produktionsvolym. Med utgångspunkt från det har branscherna delats in i fem storleksklasser, 1-5, se tabell 2. 5 är den största storleksklassen och 1 är den minsta.

För uppskattning av den totala produktionsvolymen har framför allt Jordbruksverkets statistikrapporter använts. Skalan som använts är en femgradig logaritmisk skala.

Jordbruksverkets statistikrapporter - Jordbruksverket

Nationell planering av foder- och livsmedelskontroll - primärproduktion

Prioritetsklass

Branschpoäng multipliceras med 2 gånger branschens storleksklass och branscherna delats sedan in i fyra prioritetsklasser, 1-4, se tabell 2.

1 är högsta prioritetsklass och 4 är den lägsta. Det innebär att effekten av förebyggande och riskreducerande åtgärder som görs i branscher i prioritetsklass 1 är större än åtgärder som görs i senare produktionsled. Ur ett folkhälsoperspektiv innebär det att flest offentliga kontroller ska göras inom de branscher som finns i prioritetsklass 1 och 2, det vill säga fått högst kontrollprioritet.

Tabell 2. Prioritetsmodulen

| Bransch | Storleksklass* | Branschpoäng inklusive storleksklass | Prioritetsklass |
|--|-----------------------|---|------------------------|
| Mjök | 5 | 17 | 1 |
| Bladgrönsaker, friland | 4 | 17 | 1 |
| Fjäderfä och struts | 4 | 17 | 1 |
| Spannmål | 5 | 16 | 1 |
| Nötkreatur | 4 | 16 | 1 |
| Gris | 4 | 15 | 2 |
| Ägg | 4 | 14 | 2 |
| Baljväxter | 4 | 13 | 2 |
| Bär, friland | 3 | 13 | 2 |
| Frukt, friland | 3 | 13 | 2 |
| Tvåskaliga blötdjur | 2 | 13 | 2 |
| Köksväxter friland (ej bladgrönsaker) | 4 | 12 | 2 |
| Potatis | 4 | 12 | 2 |
| Fisk- och kräftdjur vildfångade | 4 | 11 | 2 |
| Får och get | 2 | 11 | 2 |
| Trädgårdsväxter växthus, inklusive bladgrönsaker | 3 | 10 | 2 |
| Trädgårdsväxter växthus | 3 | 10 | 2 |
| Fisk- och kräftdjur odlade | 3 | 9 | 3 |
| Vilda bär och svampar | 3 | 9 | 3 |
| Frilevande vilt | 1 | 8 | 3 |
| Honung | 2 | 7 | 3 |
| Ren | 2 | 7 | 3 |
| Groddar | 1 | 7 | 3 |
| Hägnat vilt | 1 | 5 | 3 |
| Häst | 1 | 5 | 3 |
| Kanin | 1 | 5 | 3 |
| Insekter | 1 | 5 | 3 |
| Odlad svamp* | - | 0 | 4 |
| Oljeväxter* | - | 0 | 4 |

| Bransch | Storleksklass* | Branschpoäng inklusive storleksklass | Prioritetsklass |
|--------------------------------|-----------------------|---|------------------------|
| Sockerbeter* | - | 0 | 4 |
| Alger och tång* | - | 0 | 4 |
| Uppsamlingscentraler för vilt* | - | 0 | 4 |
| Transport av levande djur* | - | 0 | 4 |
| Grovfoder* | - | 0 | 4 |
| Annat | - | 0 | 4 |

*Branscher utan betydelsefulla faror och små branscher, odlad svamp, oljeväxter, sockerbeter, grovfoder, har inte några poäng för storleksklass och placeras i prioritetklass 4. I kategorin "Annat" finns små branscher som ännu inte har riskvärderats.

Enlig förordning (EG) nr 852/2004 ska primärproducenter så långt som möjligt skydda primärprodukterna mot kontaminering och i samband med detta ta hänsyn till all eventuell bearbetning som primärprodukterna kommer att genomgå i senare. Primärproducenter ska också vidta åtgärder för att kontrollera faror som kontaminering från luft, jord, vatten, foder, gödningsmedel, veterinärmedicinska preparat, växtskyddsmedel och biocider samt lagring, hantering och bortskaffande av avfall. Åtgärder när det gäller djurens hälsa och djurskydd samt växtskydd som kan påverka människors hälsa ingår också. Det gäller livsmedelsföretagare i primärproduktionen så väl som foderföretagare i primärproduktionen. Se bilaga i förordning (EG) nr 183/2005.

Generellt sett är det bättre att vidta förebyggande och riskreducerande åtgärder redan i primärproduktionen än att hantera farorna i senare led i livsmedelskedjan, i synnerhet i de branscher där effekten av åtgärderna är större i primärproduktionen än i senare produktionsled. Inom vissa branscher har primärproducenterna stora möjligheter att påverka livsmedels- och fodersäkerheten genom god jordbrukarsed och en bra egen kontroll. Det gäller inte minst odling och skörd av ätbara livsmedel, till exempel bladgrönsaker och bär där god personhygien är avgörande och få eller inga riskreducerande åtgärder finns i senare led. Ett annat exempel är spannmålsproduktion. Spannmålsproducenten har stora möjligheter att påverka förekomsten av mögelgifter i spannmålen (mykotoxiner), bland annat genom att använda effektiva bekämpningsmedel och ha tillräcklig torknings- och lagringskapacitet. I senare produktionsled kan förekomsten av mykotoxin främst reduceras genom rensning av spannmålen, genom att spannmålen nedklassas från livsmedelsändamål till foderändamål eller tas bort helt ur livsmedels- och foderskedjan. Att förebygga och undvika mykotoxinbildning i primärproduktionen har större effekt än att vidta åtgärder i leden efter primärproduktionen och spannmålsodling hamnar därför i prioritetklass 1.

Genom att ta hänsyn till riskerna, effekten av de riskreducerande åtgärderna i primärproduktionen och den totala svenska produktionen inom varje bransch får vissa branscher hög kontrollprioritet, även om det har inträffat få sjukdomsfall som kunnat kopplas till just den branschen. Det motsatta kan också inträffa, då riskerna är stora men produktionsvolymen är liten.

Den generella principen är att om något går fel inom en stor bransch med stor total produktionsvolym innebär det att fler konsumenter kan drabbas negativt än om något allvarligt inträffar i en bransch med liten produktionsvolym. Effekten av de negativa konsekvenserna vid bristande livsmedels- eller fodersäkerhet riskerar med andra ord att bli större om branschen som helhet har en stor produktionsvolym.

Användning av prioritetsmodulen

Prioritetklassen används, tillsammans med erfarenhetsklassen för klassning av enskilda livsmedelsanläggningar och foderanläggningar, samt anläggningar som både är livsmedels- och foderföretag. Klassningen görs genom prioritets- och erfarenhetsmatrisen som beskrivs på sidan Klassning av företag inom primärproduktion.

Prioritetsmodulen är även en central del i den nationella planeringen av livsmedels- och foderkontrollen i primärproduktionen. I den nationella kontrollplaneringen tas hänsyn både till risk och redlighet, risken för fusk och resultat från offentlig kontroll och revisioner.

Läs mer om den nationella kontrollplaneringen på sidan [Nationell planering av foder- och livsmedelskontroll - primärproduktion](#).

Erfarenhetsmodulen - primärproduktion

Nationell planering av foder- och livsmedelskontroll - primärproduktion

Senast uppdaterad 4 juni 2026 Ansvarig grupp ROR_LLK